Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Máquina para hacer helados y yogurt	ICE-21GMX

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usa un aparato eléctrico se deben seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO
2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la base del aparato y/o el cable en agua o cualquier otro líquido.
3. Se requiere supervisión cercana cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
4. Desconecte el aparato cuando no lo use y antes de limpiarlo, o de poner o quitar partes.
5. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga lejos durante la operación las manos, el pelo, la ropa así como espátulas y otros utensilios para evitar el riesgo de daños personales y/o al aparato.
6. Nunca use un aparato con el cable o la clavija dañados, cuando note fallas del aparato o que haya sido dañado de alguna forma. Llame al centro de servicio para revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar fuego, choques eléctricos o heridas a las personas.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue ni permita que toque superficies calientes.
10. Mantenga las manos y utensilios fuera del tazón congelante mientras esta en uso para evitar daños personales o al aparato mismo. NO USE OBJETOS FILOSOS O UTENSILIOS DENTRO DEL TAZÓN CONGELANTE. Objetos filosos podrían raspar y dañar el interior del tazón. Puede usar espátulas de goma o cucharas de madera cuando el aparato este apagado (OFF).
11. No lo coloque sobre hornillas calientes de gas o eléctricas, o sobre superficies calientes. No lo exponga a fuentes de calor. No lo introduzca en el lavavajillas.

CONSERVE ESTE MANUAL
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NOTA: Este aparato cuenta con una clavija polarizada (una espiga es mas ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, esta clavija embonara en un contacto polarizado solo de un modo. Si la clavija no entra en el contacto voltéela. Si aun así no entra, llame a un electricista. No modifique la clavija de ninguna forma.

INTRODUCCIÓN

¡Felicidades! Usted acaba de comprar la máquina automática para hacer helados yogurt, y sorbetes de Cuisinart. No hay manera más rápida para hacer todo los postres fríos. En menos de 20 minutos, usted puede servir hasta 1-1/4 litros de yogurt congelado o de un maravilloso helado. Usted puede hacer bebidas congeladas y sorbetes. Como usted elige los ingredientes, sabe lo importante que es cuidar a su familia y amigos sana y naturalmente con bebidas y postres congelados.

La máquina para hacer helados, yogurt y sorbetes es completamente automática. Solo enciéndala y agregue los ingredientes en el tazón congelado. Con su doble copa aislante permite darle los resultados que desea. Su brazo mezclador deja los ingredientes cremosos y suaves.

HELADO DE FRESA

Para diez porciones

2 Tazas de fresas en rodajas (frescas)
3 Cucharadas de jugo fresco de limón
1 Taza de azúcar (dividida)
1 Taza de leche entera, bien fría
2 Tazas de crema espesa, bien fría
1 Cucharadita de extracto puro de vainilla

En un tazón pequeño, combine las fresas con el jugo de limón y 1/2 taza del azúcar. Revuelva suavemente y permita que las fresas se marinen en el jugo por 2 horas. Despues quite las fresas y reserve el jugo. Haga puré o crema la mitad de las fresas.

En un tazón mediano, utilice un mezclador de mano de baja velocidad para combinar la leche y el azúcar granulada restantes, hasta que se disuelva el azúcar, alrededor de 1 a 2 minutos. Agregue la crema espesa, reserve el jugo de las fresas, el puré de fresas, y la vainilla.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart y vierta la mezcla en el recipiente congelado, deje la mezcla hasta que espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. Cinco minutos antes de que la mezcla se complete, agregue la reserva de fresas en rodajas y deje que cubra la mezcla completamente. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Si se desea una consistencia más firme, transfiera la crema en un recipiente hermético y dejela en el congelador durante 2 horas. Retire del congelador unos 10 minutos antes de servir.

NOTA: Este helado tendrá un aspecto natural de rosa pálido.
Si desea un color rosa más profundo, debe añadir colorante rojo con moderación por gotas hasta lograr el color deseado.

SORBETE DE MANGO TANGO

Para diez porciones

2 Tazas de cubitos de mango frescos
1 Taza de azúcar granulada
1/4 Taza de jugo de limón fresco
1 Cáscara de naranja o de mandarina
2,1/4 Tazas de jugo de mandarina sin azúcar

Coloque los cubos de mango, azúcar, zumo de limón y la cáscara de mandarina o naranja en un tazón y mezcle bien. Dejar marinar durante 1 hora o más. Pongalos en una licuadora o procesador de alimentos hasta que esté completamente triturado y suave. Agregue el jugo de mandarina. Refrigere durante 1 hora o más.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart; y vierta la mezcla en el recipiente congelado, dejar la mezcla hasta que espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. El sorbete tendrá una textura suave. Si desea una consistencia más firme, transfiera el sorbete a un envase hermético, coloquelo en el congelador cerca de dos horas. Retirar del congelador 10 minutos antes de servir.

CONSEJOS PARA SUS RECETAS

Las recetas incluídas en este instructivo le ofrecen una variedad de deliciosos postres y bebidas congeladas. Además, usted puede crear sus propias recetas, siempre y cuando no pasen más de la medida límite.

Los postres y bebidas congeladas de la maquina para hacer helados, yogurt y sorbetes de Cuisinart. Utiliza ingredientes frescos. Por eso mismo, los postres y bebidas no traen los mismas características como los que se preparan en locales comerciales. En la mayoría de estos se utiliza colorantes y preservativos para helados más firmes. Si usted desea una consistencia mas firme transfiera el yogurt, sorbete o helado a un envase hermético, coloque en el congelador cerca de 2 horas o hasta que llegue a la consistencia deseada.

Algunas de las recetas utilizan ingredientes precocidos. Para mejores resultados, la mezcla debe enfriarse por la noche antes de usarse.También puede enfriar la mezcla a través de un baño frío hasta quede completamente fría para poder usarse.

Para hacer un baño frío, llene un recipiente grande con agua fría y hielos. Ponga el sartén o el recipiente en el agua. Enfríe los ingredientes completamente.

Antes de congelarse, la mayoría de las recetas deberán se guardadas en el refrigerador por 3 días.

Usted deberá de sustituir cremas bajas en grasa y leche por cremas enteras o leche entera en muchas recetas, tenga en cuenta que entre más alto es el contenido de grasa, más rico y cremoso será el resultado. Usar alimentos bajos en grasas cambiara el sabor, la consistencia y la textura del postre. Si es necesario sustituir, asegúrese de que utiliza la misma cantidad del sustituto por la misma cantidad del ingrediente original. Por ejemplo, si la receta dice utilice 2 tazas de crema entera, entonces utilice 2 tazas de crema baja en grasa en vez de 1 o 1 ½.

Usted deberá sustituir endulzante por azúcar. Si la mezcla debe ser cocinada, agregue el endulzante después de calentarla .Puede batir la mezcla para disolver el endulzante.

En recetas que llevan alcohol ,agregue el alcohol en los últimos 2 minutos del proceso de congelación. Si no, el alcohol impedirá el proceso de congelación.

Cuando haga sorbetes, asegúrese de probar el sabor de las frutas antes de usarlas. El proceso de congelación reduce el sabor de la fruta, así que sabrá menos de lo que sabe originalmente. Si la fruta sabe poco, agregue azúcar a sus recetas. Si su fruta es muy dulce, reduzca la cantidad de azúcar en su receta.

Cuando haga recetas no llene el tazón congelante mas de ¼ pulgadas por el borde del tazón. Los ingredientes crecerán de tamaño durante el proceso de congelación.

Asegúrese que el tazón congelante esté completamente congelado antes de usarse.

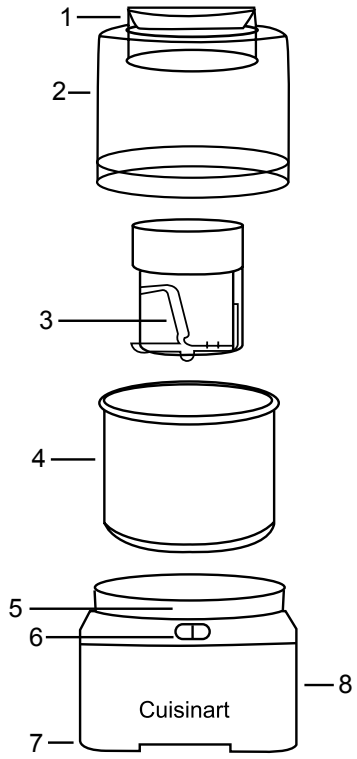
Asegúrese que el brazo y la tapa estén completamente en su lugar antes de usarse.

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

NO sumerja la base del motor en agua. Límpielo con una toalla húmeda. Lave la tapa, el tazón congelante y el brazo mezclador en agua tibia jabonosa para remover el polvo y residuos del proceso de fabricación. NO limpie ninguna de las partes con detergentes abrasivos o fibras duras.

PARTES

1. Entrada para Ingredientes. Introduzca los ingredientes por el orificio de la tapa, también úselo para agregar ingredientes como nueces, choco-chips, etc., sin interrumpir el proceso.
2. Tapa con Seguro. La tapa es transparente para que pueda ver el avance del proceso.
3. Brazo Mezclador. Mezcla los ingredientes en el tazón congelante.
4. Tazón Congelante. Contiene líquido enfriador dentro de la pared de la doble capa de aislante para congelar rápido y parejo. La doble pared mantiene frío el tazón y empareja la temperatura.
5. Base.Contiene un poderoso motor que mueve perfectamente el helado y las bebidas congeladas.
6. Encendido/Apagado (ON/OFF)
7. Patas de Hule. Las patas antiderrapantes lo mantienen firme durante el uso.
8. Espacio para el cable. El cable puede introducirse en la base fácilmente para evitar daños.



TIEMPO DE CONGELAMIENTO Y PREPARACIÓN DEL TAZÓN

El tazón de congelamiento debe de estar completamente congelado antes de empezar con su receta. El lapso de tiempo que se necesita para alcanzar el estado de congelación depende de que tan frío esté su congelado r.

Para las bebidas o postres congelados deje su tazón congelante en el congelador todo el tiempo. Lo puedes sacar en cualquier momento para uso inmediato. En general el tiempo de congelamiento es de 6 a 22 horas. Para determinar cuando esta el tazón completamente congelado, agítelo, si no oye el liquido moverse, el liquido enfriador esta congelado. Antes de congelar, lave y seque el tazón. Envuélvalo en una bolsa de plástico. Le recomendamos que coloque el tazón hasta atrás de su congelador donde está más frío.

Nota: Su congelador debe de estar a -17,8° C (0° F) para asegurar el congelado correcto para todos los alimentos.

Nota: No guarde bebidas o postres en el tazón congelante, ya que se pegarían a la pared del tazón y lo podrían dañarGuarde solamente en recipientes de plástico herméticos.

PARA HACER BEBIDAS O POSTRES CONGELADOS

1. Use recetas que rindan 1,9 L o menos. No llene el tazón congelante hasta arriba, deje 1,27 cm libres antes del borde. Los ingredientes aumentaran de volumen durante el proceso de congelación. Para mejores resultados, prepare los ingredientes en un tazón aparte.

2. Saque el tazón congelante del congelador. (quite la bolsa de plástico) coloque el tazón al centro de la base.

NOTA: El tazón empezara a descongelarse rápidamente. Uselo inmediatamente después de sacarlo del congelador.

3. Coloque el brazo mezclador en el tazón. El brazo no queda rígido, solo descansa al centro del tazón, con el lado circular hacia arriba.

4. Coloque la tapa en la base. Asegure el mecanismo, el diseño de la tapa permite asegurarla en diferentes posiciones.

5. Encienda el aparato (On). El tazón comenzara a girar.

6. Inmediatamente vierta los ingredientes al tazón.

7. Las bebidas o postres congelados estarán hechos de 25 a 35 minutos. El tiempo dependerá de la receta y de la cantidad de porciones que este preparando. Cuando la mezcla haya espesado con consistencia suave, esta hecho.

Si desea una consistencia más firme, coloque la bebida o el postre en un recipiente de plástico hermético y guárdelo en el congelador por 2 horas o más.

NOTA: No guarde bebidas o postres en el tazón congelante, ya que se pegarían a la pared del tazón y lo podrían dañar Guárdelas solamente en recipientes de plástico herméticos.

AGREGANDO INGREDIENTES

Los ingredientes como nueces, choco-chips, etc., se deben agregar aproximadamente 5 minutos antes de terminar el ciclo. Una vez que la bebida o el postre empiezan a espesar, agregue los ingredientes por el orificio de la tapa. Las nueces y cualquier otro ingrediente no debe de ser más grande que los choco-chips.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

La máquina para Helado y Yogurt esta equipada con una característica de seguridad que hace que el motor se detenga cuando se sobrecalienta. Esto puede ocurrir si el postre o la bebida espesa demasiado, si la unidad ha estado trabajando por periodos excesivamente largos de tiempo, o si agregó ingredientes (nueces, fruta, etc.) de tamaño muy grande. Para re-iniciar la unidad, apáguela (Off). Déjela enfriar. Después de unos minutos, usted podrá encenderla (On) nuevamente y continuar haciendo su bebida o postre.

LIMPIEZA

Limpie el tazón de congelado, el brazo mezclador y la tapa en agua tibia y jabonosa. NO METAEL TAZÓN CONGELANTE EN EL LAVAVAJILLAS. Limpie la base del motor con una toalla húmeda. Seque todas las partes perfectamente.

ALMACENAMIENTO

NO onga el tazón en el congelador si el tazón esta húmedo. NO guarde la tapa, el brazo mezclador o la base en el congelador. Usted puede guardar el tazón de congelado en el congelador para tenerlo listo para usarse en cualquier momento. Antes de congelarlo, envuelva el tazón en una bolsa de plástico. No guarde en el congelador el tazón con bebidas o postres por más de 30 minutos. Pase las bebidas o postres a un recipiente de plástico hermético para guardarlos en el congelador por más tiempo.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V~
60 Hz
50 W